

Recette Signature : Gratin Dauphinois du Caffè Forté

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

- 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme (type Monalisa ou Charlotte)
- 500 ml de crème liquide entière (30% MG)
- 300 ml de lait entier
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre demi-sel
- Noix de muscade fraîchement râpée
- Sel fin et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Plat à gratin en céramique ou porcelaine
- Mandoline ou couteau bien aiguisé
- Casserole moyenne
- Pinceau de cuisine

Étapes de préparation

- Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5-6).
- Éplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles fines (environ 3 mm). Ne pas les rincer après découpe pour conserver l'amidon.
- Frotter l'intérieur du plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux, puis beurrer généreusement le plat.
- Dans une casserole, porter à ébullition le mélange lait, crème, sel, poivre et muscade.
- Disposer les rondelles de pommes de terre dans le plat, puis verser le mélange chaud par-dessus jusqu'à recouvrir les pommes de terre.
- Enfourner pendant 1h15 à 1h30. Le dessus doit être doré et la lame d'un couteau doit s'enfoncer sans résistance.

Conseils du Chef

- Laisser reposer le gratin 10 minutes hors du four avant de servir pour une meilleure tenue.
- Pour une croûte plus gourmande, vous pouvez ajouter un peu de fromage râpé (type Comté) en fin de cuisson.

- Ne jamais utiliser de pommes de terre farineuses qui se délitéraient à la cuisson.